PRÉFACE

Dans le contexte mondial actuel, quand les hommes se rapprochent de notre mère nature, quel que soit l'aspect, nutritionnel ou thérapeutique, toute parution d'ouvrage sur l'univers de la ruche et de ses produits (que nous offrent avec générosité les abeilles) nous donne l'espoir et aussi la satisfaction de trouver des réponses aux milliers de questions que l'on se pose.

Qui attend ces réponses ? Nous tous… car nous avons le désir non dissimulé de trouver des alternatives efficaces pour améliorer notre état de santé. C'est pourquoi un livre tel que *Gelée Royale mode d'emploi*, écrit par M. Serge Thivin, est fort utile afin de nous informer sur ce précieux produit de la ruche.

Le parcours du livre offre au lecteur avisé comme au néophyte un passage en revue de tout ce que l'abeille et ses produits représentent pour l'humanité. Dans la première partie, le premier chapitre aborde tout ce qu'il est absolument nécessaire de savoir sur les abeilles, la métamorphose, l'anatomie et la physiologie, en insistant sur la biologie de la reine, individu de la colonie dont l'existence est liée à la production de la gelée royale. Le deuxième chapitre a comme objet principal la production de gelée royale et l'élevage de reines. Le troisième chapitre évoque la composition chimique de la gelée royale, qui est unique, ainsi que ses propriétés physiques. Deux passages importants sont consacrés à la présence et au rôle des principaux composants

actifs du produit, c'est-à-dire de l'acide pantothénique et de l'acide 10-hydroxydécénoïque (10 HDA), le marqueur biologique de la gelée royale, paramètre de qualité du produit ainsi qu'élément clé dans la supplémentation de la diète et de la médication de certaines maladies. L'auteur a une approche spéciale et très intéressante du produit, en introduisant comme nouveauté l'intérêt vibratoire de la gelée royale.

La deuxième partie traite, à partir d'une argumentation scientifique, des applications potentielles de la gelée royale. Il s'agit de l'incontournable efficacité dans le soin cosmétique des cheveux et de la peau, en prévenant l'apparition précoce des rides. Une autre application est liée au métabolisme général de l'organisme. Tout cela dans le contexte d'une « nourriture royale » définie comme « super-aliment » ou « gelée protidique super concentrée ».

L'auteur se penche ensuite sur les données scientifiques de la littérature spécialisée portant sur les applications et les effets de la gelée royale en tant que stimulant du système immunitaire, comme moyen de prévention du vieillissement précoce, comme facteur de stimulation de la mémoire, comme régulateur de la tension artérielle et du sommeil… Les plus intéressantes des argumentations sont peut-être celles liées au rôle potentiel du produit dans le traitement du diabète, pour diminuer le taux de cholestérol sanguin, ainsi que son effet positif potentiel dans le traitement d'une affection courante : le rhume.

C'est peut-être la première fois que l'on voit dans la présentation d'un produit apicole une approche tout à fait originale pour l'administration de la gelée royale, en fonction des rythmes de notre corps, du cycle de la vie humaine, du cycle de l'année, du cycle de la journée. Nous avons ensuite une démonstration de l'utilité de consommer ce produit à tous les âges. Les chapitres suivants apportent une bonne explication sur les modes et les formes d'emploi de la gelée royale, sans oublier les données

sur sa sécurité d'emploi. L'auteur présente des données sur la cure de gelée royale et son rôle au niveau de l'organisme humain.

Dans mes premiers pas dans le domaine de l'apithérapie, mon livre de référence sur la gelée royale fut l'ouvrage de B. de Belvefer, le premier de toute une liste de données bibliographiques sur ce produit naturel. Après la publication de certaines monographies signées du Dr Yves Donadieu, apithérapeute renommé, et d'autres auteurs, ce livre est peut-être l'approche la plus complète de la gelée royale écrite à ce jour.

Dans le contexte d'une évolution rapide des études et de l'accumulation de nouvelles données scientifiques sur les produits de la ruche, au moment où l'apithérapie est acceptée comme alternative médicale naturelle, je crois que l'édition de ce livre est pour nous tous une chance de trouver de nouvelles réponses à toute une série de questions, quel que soit notre domaine d'intérêt : la technique de production, la composition, les propriétés, les effets nutritionnels et thérapeutiques de la gelée royale, une véritable « nourriture fonctionnelle » qui devrait être reconsidérée comme elle le mérite, tant par les nutritionnistes que par les médecins.

CRISTINA MATEESCU
Docteur en biochimie, membre de la commission permanente « Apithérapie » d'Apimondia. Institut de recherches et de développement en apiculture, Bucarest (Roumanie).